Печь на твердом топливе (угольная) Josper HJX 45-М

Основные характеристики

Производительность 90 кг/ч

Время розжига 35 мин.

Время автономной работы 9 ч

Температурный режим от 300 до 350 °C

Ширина 935 мм

Глубина 725 мм

Высота 1360 мм

Вес (с упаковкой) 250 кг

Страна-производитель Испания

Описание

Печь на твердом топливе <u>Josper HJX 45-М</u> предназначена для приготовления широкого спектра блюд на древесном угле в частных домах и на предприятиях общественного питания. Модель оснащена аналоговым термометром. Корпус изготовлен из нержавеющей стали со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой, дверь покрыта термостойким керамическим напылением.

Комплектация:

- Заслонка дымохода
- 1 гриль-решетка
- Решетка для угля («колосник»)
- Нижняя заслонка с рукояткой
- Щипцы
- Металлическая щетка для чистки
- Кочерга
- Ящик для золы

Особенности:

- Количество посадочных мест: 100
- Контроль температуры осуществляется посредством системы 2 заслонок: 1 находится перед колосниками, 2 - над дымовыходящим отверстием печи
- Равномерное распределение тепла для идеального приготовления блюд
- Скорость приготовления блюд до 35% выше, чем на открытом гриле
- Экономия угля до 40%
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени

Дополнительные характеристики:

Производительность вытяжки: 3200 м³/час

• Расход угля: от 12 до 16 кг/сутки

Размер решетки: 760x510 мм

• Максимальный поток дыма: 10,5 г/сек.

• Расстояние до другого кухонного оборудования: 102 мм

• Рекомендуемая высота установки от пола: 559 мм

Вместимость гастроемкостей (1 решетка): 2x GN 1/1

Мощность: 4,5 кВт

Габариты в упаковке: 1010x750x960 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Фирменный уголь Josper из различных пород деревьев
- Гриль-решетка
- Корзина (решетка двойная) для приготовления продуктов небольших размеров
- Решетка для рыбы с запорным колечком, которое не позволит раскрыться при переворачивании и закладке / выгрузке
- Пламегаситель для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр
- Колпак пламегасителя (рассеиватель) нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания и смешивания с окружающим воздухом, а также для повышения эффективности искрогасителя и равномерного плавного поступления дыма в вытяжной зонт (без завихрений)
- Посуда
- Подставка для блюд
- Стол-подставка